

## Sonntagsbrot mit Kamutmehl

### Zutaten:

330 g lauwarmes Wasser

4 g frische Hefe

½ TL Honig

100 g Roggenmehl Typ 1150

150 g dunkles Weizenmehl Typ 1050

250 g Kamutmehl (ich habe es in der biomühle-eiling.de bestellt)

½ TL Roggensauerteigpulver

1 TL selbstgemachtes Roggenbackmalz

1 TL Salz

1 EL Sonnenblumenkerne

1 EL Leinsamen

### Zubereitung:

Das Wasser mit der Hefe und dem Honig in den Mixtopf geben und 37 Grad/ 2 Min / Stufe 1 erhitzen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min / Knetstufe. Danach den Teig in die große Glasnixe füllen, Deckel drauf und ruhig 2-3 Stunden gehen lassen. Dann den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, von oben mit dem Streufix etwas Mehl auf den Teig streuen und mehrfach falten.

Danach die Teigkugel noch spannen und ab damit in den leicht bemehlten kleinen Zaubermeister.

Nun von oben wieder mit dem Streufix etwas Mehl geben und ich habe dann mit dem „Ufo Bread Lame“ eine Art Blumenmuster eingeritzt.

Alternativ könnt ihr auch ein scharfes Messer nehmen.

Dann den Deckel drauf und 60 Min auf dem unteren Rost in den „nicht“ vorgeheizten Backofen geben. Danach aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺